



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud

OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas

REFERENCIA: ECU/FGL/01 (52471-19)

7 de marzo de 2019

Estimada Ministra:

En relación a su atento oficio MSP-MSP-2019-0295-O, mediante el cual nos solicita el criterio técnico sobre la comunicación remitida por el Ministerio de Agricultura a esa Cartera de Estado respecto de la eliminación del etiquetado tipo semáforo a las leches saborizadas, deseamos precisar lo siguiente:

1. Respetamos la decisión del Ministerio de Agricultura de fomentar la productividad del sector ganadero y promover el desarrollo de la cadena agroalimentaria lechera; sin embargo, destacamos los acuerdos de la Organización Mundial del Comercio y la Organización Mundial de la Salud ⁽¹⁾ respecto de la prioridad de la salud pública por sobre las decisiones comerciales, de manera que éstas últimas no deben causar daños a la salud de la población.
2. Es incorrecta la afirmación respecto de que la OMS recomienda el consumo de 180 litros de lácteos.
3. El informe menciona poder fundamentar la propuesta de cambiar la unidad de medida con la que se informa el contenido de los componentes de los lácteos, de mililitros para gramos; sin embargo, no se presenta ningún argumento que pueda sustentar dicha modificación.
4. Los yogures y leches saborizadas contienen azúcares libres, los cuales no son nutrientes esenciales. De acuerdo a las recomendaciones de la OPS/OMS, la energía consumida en forma de azúcares libres debe ser inferior al 10% y -en el caso de la población infantil- su reducción a menos del 5% está asociada a beneficios adicionales.
5. Los arroces están constituidos por carbohidratos complejos, los cuales son nutrientes esenciales que -de acuerdo a las recomendaciones de la OMS- pueden aportar entre 40 y 60% de la energía. En este sentido el consumo de arroz en el Ecuador no se encuentra en niveles excesivos ya que, según la ENSANUT ⁽²⁾, este cereal aporta entre el 27% y 45% de consumo energético total.

.../...

Señora doctora
Verónica Espinosa
Ministra de Salud Pública
En su Despacho

cc. Mag. Cristina Luna, Directora Nacional de Cooperación y Relaciones Internacionales.

¹ Organización Mundial de la Salud/Organización Mundial del Comercio. Los Acuerdos de la OMC y la Salud Pública. Un estudio conjunto de la OMS y la Secretaría de la OMC. Ginebra, 2002. Disponible en:

https://www.wto.org/spanish/news_s/pres02_s/pr310_s.htm. Acceso: 14 de febrero de 2019.

² Freire WB., Ramírez-Luzuriaga MJ., Belmont P., Mendieta MJ., Silva-Jaramillo MK., Romero N., Sáenz K., Piñeiros P., Gómez LF., Monge R. (2014). Tomo I: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de la población ecuatoriana de cero a 59 años. ENSANUT-ECU 2012. Ministerio de Salud Pública/Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Quito-Ecuador.

Asimismo, el arroz es consumido en preparaciones culinarias, con fuerte raigambre cultural, que incluyen otros alimentos naturales que aportan aminoácidos esenciales y proteínas de alto valor biológico a la dieta de la población ecuatoriana.

6. La afirmación de que *“Los niños que beben leche saborizada pueden aumentar la ingesta de leche y de nutrientes lácteos sin aumentar el consumo de azúcar o grasa total y sin afectar negativamente el IMC (índice de masa corporal)”* no cuenta con ningún sustento científico. Por el contrario, estudios independientes han demostrado que el consumo de leches saborizadas incrementa el consumo de energía y el riesgo de obesidad ⁽³⁾.
7. El informe cita un estudio preparado por el representante de la industria, cuyas conclusiones no coinciden con los resultados presentados, lo cual es una práctica demostrada en otras oportunidades, tal como se lo puso en evidencia, por ejemplo, la revisión sobre la influencia de la industria en la distorsión de las conclusiones de investigaciones sobre el uso de edulcorantes no calóricos o de bajas calorías ⁽⁴⁾. Asimismo, los resultados del estudio citado en el informe para justificar que el nivel de procesamiento no está asociado con la calidad de la dieta ⁽⁵⁾, pone de manifiesto que los productos listos para consumo aportan muchas más calorías, mucho más azúcar y mucho menos fibras que los alimentos naturales o mínimamente procesados. En el mismo sentido, un estudio realizado en los Estados Unidos concluye que la disminución del consumo de alimentos ultraprocesados podría ser una forma efectiva de reducir la ingesta excesiva de azúcares añadidos en ese país.
8. El informe utiliza datos transversales para hacer inferencias sobre el impacto en la obesidad, lo que es una falacia metodológica. Más importante que fracción de ultraprocesados en la dieta en un momento determinado, es la velocidad en la cual incrementa esa proporción; asimismo, pequeños aumentos en la proporción de ultraprocesados en la alimentación, ya son capaces de desequilibrar la dieta. Por otro lado, existe clara evidencia respecto del incremento del consumo de estos productos en diferentes países del mundo, incluido el Ecuador ⁽⁶⁾, en especial las bebidas ultraprocesadas, incluyendo las leches saborizadas, que han tenido un incrementado promedio de 1,4% al año, generando un aumento aproximado de un 20% entre 2000 y 2013 ⁽⁷⁾.
9. La conclusión de que *“el índice de desnutrición crónica infantil puede ser mitigado en parte con la apertura de consumo de leches saborizadas procesadas y fortificadas”* carece de todo sustento científico y contradice la abrumadora evidencia respecto que las estrategias orientadas a la reducción de la desnutrición crónica infantil deben concentrarse en los primeros 1000 días, que incluye la gestación y los primeros 24 meses de vida extrauterina, período en el cual la leches saborizadas no son un producto alimenticio que responda a las características y los requerimientos nutricionales del niño, además de condicionar la preferencia por el sabor dulce de negativas consecuencias para la salud.

.../...

³ Patel AI, Moghadam SD, Freedman M et al. The association of flavored milk consumption with milk and energy intake, and obesity: A systematic review. *Preventive Medicine* 111 (2018) 151–162.

⁴ Mandrioli D, Kearns CE, Bero LA. Relationship between Research Outcomes and Risk of Bias, Study Sponsorship, and Author Financial Conflicts of Interest in Reviews of the Effects of Artificially Sweetened Beverages on Weight Outcomes: A Systematic Review of Reviews. *PLoS ONE*. 2016;11(9):e0162198.

⁵ Eicher-Miller HA, Fulgoni VL, Keast DR. Contributions of Processed Foods to Dietary Intake in the US from 2003–2008: A Report of the Food and Nutrition Science Solutions Joint Task Force of the Academy of Nutrition and Dietetics, American Society for Nutrition, Institute of Food Technologists, and International Food Information Council. *J. Nutr.* 142: 2065S–2072S, 2012.

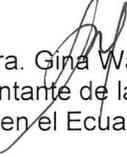
⁶ Monteiro CA, Moubarac JC, Cannon G et al. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. *Obesity reviews* (2013) 14 (Suppl. 2), 21–28.

⁷ Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas. Washington, DC. OPS/OMS, 2015.

Por todo lo expuesto, se destaca: i) la tendencia en el consumo de productos ultraprocesados en la dieta de los ecuatorianos está generando un incremento en la ingesta de azúcar, energía y otros nutrientes críticos, los cuales se asocian al incremento de las enfermedades no transmisibles en la población; ii) no existe ningún argumento científico-técnico que justifique la eliminación del etiquetado tipo semáforo a las leches saborizadas; iii) no existe ningún argumento científico-técnico que justifique un cambio de la unidad de medida de mililitros/litros a gramos/kilogramos; y iv) no existe evidencia científica que asocie un mayor consumo de leches saborizadas con la disminución de la prevalencia de desnutrición crónica en la población infantil.

Aprovecho la ocasión para reiterarle mi alta consideración y estima.

Atentamente,


Dra. Gina Watson
Representante de la OPS/OMS
en el Ecuador